REZEPT FÜR MILCHREISKUCHEN MIT KIRSCHEN

MILCHREISKUCHEN MIT KIRSCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 20 Stücke | 120 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 300 g Mehl + Mehl zum Ausrollen

Für den Milchreis:

- 1 l Milch
- 180 g Rundkornreis
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL gemahlener Zimt

Für den Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- 75 g Butter
- 4 Eier (M)
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)
- 250 g Magerquark
- 250 g Schmand

zum Bestreuen:

- 2-3 EL SweetFamily Puderzucker
- 1 TL gemahlener Zimt

4658

ZUBEREITUNG

364 Kcal	8 Gramm	41 Gramm	17 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und mind. 1 Stunde kühl stellen.

2. Milch aufkochen. Reis zufügen und 5 Minuten unter Rühren kochen. Dann bei schwacher bis mittlerer Hitze weitere 30-35 Minuten köcheln und ausquellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zucker und Zimt 5 Minuten vor Ende unterrühren. Milchreis abkühlen lassen.

3. Kirschen gut abtropfen lassen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker dickcremig und hell schlagen. Puddingpulver zufügen. Quark und Schmand unterrühren. Abgekühlten Milchreis und flüssige Butter unterrühren. Eischnee unterheben.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Mürbeteig auf wenig Mehl auf Blechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dabei einen kleinen Rand formen. Kirschen darauf verteilen und Milchreiscreme darüber streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Vor dem Servieren Puderzucker und Zimt mischen und den Kuchen damit bestäuben. In Stücke schneiden.

REZEPT FÜR MILCHREISKUCHEN MIT KIRSCHEN